СЕМЬ ПОВАРЯТ

БЛЮДА для ДЕВИЧНИКА



издательство АРКАИМ

БЛЮДА для ДЕВИЧНИКА

СОДЕРЖАНИЕ





Калорийность 1 порции показана количеством значков.

закуски

(1 значок) 150 килокалорий
(2 значка) 155–250 килокалорий
(3 значка) 255–300 килокалорий

основные блюда

(1 значок) 350 килокалорий
(2 значка) 355–450 килокалорий
(3 значка) 455–550 килокалорий

десерты

(1 значок) 125 килокалорий
(2 значка) 130–180 килокалорий
(3 значка) 185–250 килокалорий

КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И ВЕТЧИНОЙ

на 4 порции

- хлеб пшеничный 300 г
- буженина 60 г
- ветчина 60 г
- масло сливочное 30 г
- огурец маринованный 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- зелень укропа или петрушки

■ Хлеб нарежьте кружочками, квадратами, ромбами и обжарьте на масле.

■ К гренкам бутербродными шпажками прикрепите ломтики мясных продуктов, огурца и перца. Оформите канапе зеленью.



• Время приготовления 20 минут •

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



на 4 порции

- помидоры 4 шт.
- огурцы свежие или маринованные 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- кукуруза консервированная 2 ст. ложки
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ Огурцы, яблоко и перец нарежьте соломкой, оставив часть яблока для оформления. Заправьте майонезом, посолите и перемешайте.

■ У помидоров срежьте верхушки, ложечкой выньте мякоть и заполните углубления приготовленным салатом.

■ Перед подачей посыпьте салат кукурузой, оформите зеленью и ломтиками яблока.

• Время приготовления 20 минут •





САЛАТ «НЕЖНЫЙ»

на 4 порции

- тунец консервированный в масле 240 г
- ананас консервированный 160 г
- листья зеленого салата 100 г
- креветки вареные очищенные 80 г
- маслины без косточек 16 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ В центр блюда, выстеленного листьями зеленого салата, положите нарезанный небольшими ломтиками ананас, кусочки тунца и маслины. Посолите.

■ Перед подачей полейте салат майонезом и оформите креветками.

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И ФРУКТАМИ

на 4 порции

- креветки вареные очищенные 150 г
- ананас консервированный 150 г
- яблоки 1–2 шт.
- листья зеленого салата 100 г
- майонез 4 ст. ложки
- соль

■ Очищенные яблоки и листья салата нарежьте соломкой, ананасы – кубиками. Соедините подготовленные продукты с креветками, заправьте майонезом, посолите и перемешайте.

■ При подаче выложите в салатник, оформите веточками петрушки.



САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АВОКАДО

на 2 порции

- филе курицы 2 шт.
- клубника 50 г
- авокадо 1 шт.
- листья зеленого салата 2 шт.
- сливки 2 ст. ложки
- сметана 1 ст. ложка
- масло топленое 1 ст. ложка
- миндаль рубленый 1 ст. ложка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- кетчуп 1 ч. ложка
- сахар ½ ч. ложки
- соль, перец красный молотый

■ Филе курицы нарежьте соломкой и обжарьте на разогретом масле. Посолите и выложите на салфетку, чтобы удалить лишний жир.

■ Ягоды клубники промойте, обсушите и разрежьте пополам. Смешайте лимонный сок с сахаром и полейте ягоды. Авокадо разрежьте пополам. Удалив косточку, очистите мякоть от кожуры и нарежьте ломтиками.

■ Для соуса взбейте сливки, смешайте их с кетчупом и сметаной, посолите, поперчите.

■ Соедините подготовленные компоненты, выложите в салатник на листья салата, полейте соусом и посыпьте миндалем.



• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ ПО-ОЛТЯНСКИ



на 4 порции

- ветчина 100 г
- помидоры 3–4 шт.
- огурцы 2 шт.
- перец сладкий 2 шт.
- листья зеленого салата 100 г
- масло растительное 4 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- лук зеленый 20 г
- брынза 150 г
- яйца 2 шт.
- зелень укропа 10 г
- соль, перец черный молотый

■ Помидоры нарежьте дольками. Огурцы очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Перцы очистите от плодоножек, семян и нарежьте соломкой. Листья салата крупно нашинкуйте.

■ Для соуса масло смешайте с лимонным соком, перцем, растертым с солью чесноком и измельченной зеленью укропа.

■ Соедините подготовленные овощи с нарезанной тонкими брусочками ветчиной.

■ Заправьте салат соусом, перемешайте.

■ Перед подачей посыпьте салат тертой брынзой и нарезанным зеленым луком, оформите ломтиками вареных яиц.

• Время приготовления 20 минут •

ТОРТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

на 8 порций

- баклажаны 4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- помидоры 2 шт.
- майонез 200 г
- сметана густая 200 г
- чеснок 5 зубчиков
- орехи грецкие рубленые 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- кинза, зелень петрушки по 1 пучку
- перец черный молотый
- соль

■ Баклажаны, обрезав плодоножки, опустите в кипящую подсоленную воду и сварите до размягчения. Слегка охладите.

■ Нарежьте баклажаны кружочками, положите в дуршлаг, придавите легким грузом для удаления лишней жидкости.

■ Для соуса лук мелко порубите, спассеруйте на масле, охладите, затем смешайте с солью, перцем, измельченным чесноком, сметаной, рубленой зеленью (большая часть), частью майонеза и орехов. Взбейте.

■ Баклажаны уложите слоями в форму, смазывая приготовленным соусом, и поставьте в холодильник на 4 часа.

■ Перед подачей выложите торт на блюдо. Оформите помидорами, оставшимися майонезом, зеленью и орехами.





• Время приготовления 50 минут •

КОРЗИНОЧКИ С ОМАРАМИ

на 6 порций

для теста:

- мука 200 г
- масло сливочное или маргарин 100 г
- яйцо 1 шт.
- соль

для начинки:

- мякоть омара консервированного 250 г
- салат кочанный 1 маленький кочан
- майонез 150 г

для оформления:

- помидоры 1–2 шт.
- огурец 1 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- оливки 8 шт.
- анчоусы 4 шт.
- каперсы 1 ст. ложка



■ Масло порубите с мукой до получения мелкой крошки, добавьте яйцо, соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник.

■ Охлажденное тесто раскатайте, разложите в смазанные маслом формы и выпекайте в духовке при 200 °С.

■ Мякоть омара и салат нашинкуйте, смешайте и заправьте майонезом. Полученную массу выложите в корзиночки, оформите нарезанными дольками помидорами, кружочками огурца и яиц, каперсами, оливками, филе анчоусов.

• Время приготовления 40 минут •

ДВУХЦВЕТНОЕ ЗАЛИВНОЕ С ВЕТЧИНОЙ

на 5 порций

- ветчина 50 г
- бульон мясной 250 г
- майонез 100 г
- желатин 10 г
- огурцы маринованные 8 шт.
- яйца вареные 2 шт.
- соус томатный или кетчуп 1 ст. ложка
- зелень петрушки и базилика мелко рубленная 1 ч. ложка
- соль



■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной кипяченой воды на 40 минут, затем соедините с теплым бульоном, доведите до кипения и охладите до начала застудневания.

■ В майонез добавьте приготовленное желе, взбейте. Полученную массу разделите пополам. Одну часть перемешайте с томатным соусом, другую – с зеленью. Посолите.

■ Майонез с зеленью выложите в форму, слегка смазанную растительным маслом, и охладите до застудневания. Сверху разложите ломтики 1 яйца, нарезанную кубиками ветчину, 3–4 огурца, нарезанных кружочками. Залейте смесью майонеза с томатным соусом и дайте застыть.

■ Выложите заливное на блюдо, оформите ломтиками второго яйца и кружочками огурцов, уложенными веером.

• Время приготовления 50 минут •

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ

на 10 порций

- курица или индейка 1 шт.
- грибы 400 г
- яйца 3 шт.
- молоко 2 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- масло сливочное 80 г
- сливы маринованные 150 г
- виноград маринованный 150 г
- огурцы или помидоры 150 г
- орех мускатный тертый
- листья зеленого салата
- перец красный молотый
- соль

■ С птицы снимите кожу вместе с частью мякоти. Оставшуюся мякоть отделите от костей, слегка отбейте, посыпьте солью и специями. Из костей сварите бульон.

■ Из яиц, молока и зелени приготовьте омлет в виде тонкого блинчика.

■ Грибы порубите, обжарьте на масле.

■ На мякоть птицы выложите омлет, грибы, сверните ее в рулет, перевяжите шпагатом и варите в приготовленном бульоне при слабом кипении 1,5–2 часа.

■ Охладите в бульоне, затем положите под легкий пресс и поставьте на холод.

■ Уложив на листья салата, подавайте рулет с овощами, фруктами, зеленью.

• Время приготовления 1 час 20 минут •



МАКАРОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

на 6 порций

- макароны широкие (каннеллони) 250 г
- помидоры 500 г
- сыр твердый 250 г
- масло сливочное 30 г

для фарша:

- мякоть говядины 100 г
- мякоть свинины 100 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для фарша мясо измельчите вместе с луком, посолите, поперчите, влейте немного воды и обжарьте на масле. Охладите.

■ Помидоры ошпарьте, облейте холодной водой, очистите и нарежьте кружочками.

■ Заполните макароны мясным фаршем, уложите в один слой в смазанную маслом глубокую сковороду, покройте тонкими ломтиками сыра (200 г) и кружочками помидоров, посыпьте тертым оставшимся сыром, сбрызните растопленным маслом и тушите под крышкой в духовке 30–40 минут.



Время приготовления 45 минут

ШНИЦЕЛЬ «ОСОБЫЙ» ИЗ ОСЕТРИНЫ



на 4 порции

- осетрина 500 г
- яйцо 1 шт.
- сухари панировочные 3 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- лимон 1 шт.
- зелень укропа, фенхеля
- соль

■ Звено осетрины без кожи и хрящей разрежьте на четыре порционных куска, слегка отбейте и придайте ему форму шницеля. Рыбу посолите, посыпьте мелко нарезанной зеленью, запанируйте сначала во взбитом яйце, затем в сухарях и жарьте на масле до готовности.

■ При подаче гарнируйте вареным или жареным картофелем, отварным рисом. Оформите веточками зелени, долькой лимона.

Время приготовления 35 минут

ТРЕСКА С ТЕРТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

на 4 порции

- филе трески 500 г
- картофель 800 г
- масло топленое 100 г
- яйца 2 шт.
- мука ½ стакана
- орех мускатный тертый
- перец черный молотый
- соль

■ Картофель натрите на мелкой терке и слегка отожмите. Тертый картофель смешайте с яйцами, заправьте солью, перцем и мускатным орехом.

■ Филе разрежьте на 4 куска, посолите, поперчите, запанируйте в муке. Подготовленное филе смажьте с обеих сторон картофельной массой, жарьте на масле по 3 минуты с каждой стороны, затем обсушите на бумажном полотенце.

■ Подавайте со свежими или консервированными овощами, оформите зеленью.





КАЛЬМАРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



на 6—8 порций

- кальмары 1 кг
- масло растительное 125 г
- шампиньоны 100 г
- маслины без косточек 8 шт.
- помидоры крупные 2 шт.
- чеснок 2 зубчика
- лук репчатый 1 головка
- соус соевый 4 капли
- сухари панировочные 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- душица рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Кальмаров очистите. 6–8 тушек оставьте целыми, остальные мелко нарежьте или пропустите через мясорубку.

■ Измельченных кальмаров смешайте с мелко нарезанными маслинами, шампиньонами и луком, петрушкой, частью масла, соевым соусом и сухарями. Полученным фаршем заполните тушки кальмаров.

■ Чеснок мелко порубите и слегка обжарьте на масле. Добавьте нарезанные дольками помидоры и жарьте еще 2 минуты. Положите в полученный соус кальмаров, немного посолите, потушите 20 минут, затем посыпьте перцем, душицей и тушите еще 5 минут.

■ Готовых кальмаров выложите на блюдо и полейте полученным при тушении соусом.



ЛЯГУШАЧЬИ БЕДРЫШКИ В СОУСЕ

на 5 порций

- бедрышки лягушачьи 25 шт.
- морковь 1 шт.
- корень сельдерея 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- вино сухое белое 200 г

для соуса:

- грибы 500 г
- молоко 2 стакана
- сливки 150 г
- масло сливочное 150 г
- кетчуп 3 ст. ложки
- мука 1 ст. ложка
- орех мускатный тертый ½ ч. ложки

■ В жаровню, смазанную маслом, положите лягушачьи бедрышки. Добавьте нарезанные ломтиками лук, морковь и сельдерей, измельченную зелень, посолите. Влейте вино, накройте крышкой и тушите в духовке 15–20 минут.

■ Для соуса грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на масле, посыпьте мукой, перемешайте и жарьте еще 2 минуты. Слегка охладите, влейте молоко, потушите 7 минут, добавьте сливки, кетчуп, мускатный орех и 1 чайную ложку горчицы.

■ Соедините соус с бедрышками, перемешайте и доведите до кипения.

• Время приготовления 35 минут •

МЯСО С ИМБИРЕМ

на 4 порции

- мякоть говядины 500 г
- апельсин 1 шт.
- лук зеленый 3 пера
- сахар 2 ст. ложки
- соус соевый 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- имбирь измельченный 1 ст. ложка
- крахмал 1 ч. ложка
- чеснок 1 зубчик

■ Лук мелко нарежьте и обжарьте на части масла вместе с имбирем, измельченными чесноком и апельсиновой цедрой до размягчения.

■ Для соуса из апельсина выжмите сок, соедините его с соевым соусом, сахаром и крахмалом.

■ Говядину нарежьте соломкой и быстро обжарьте на масле, затем добавьте обжаренный лук и приготовленный соус. Жарьте, помешивая, еще 5–7 минут.

■ Подавайте с рассыпчатым рисом.



• Время приготовления 45 минут •

РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ





Красное сухое вино, подогретое до 20 °С, будет кстати

на 8—10 порций

- мякоть свинины 1 кг
- чернослив без косточек 100 г
- яблоки 2 шт.
- орешки кедровые 2 ст. ложки
- масло сливочное или маргарин 1–2 ст. ложки
- соль

■ Свинину надрежьте вдоль куска, разверните, отбейте, посолите и разложите на нее предварительно замоченный чернослив, орешки и нарезанные тонкими ломтиками яблоки. Подготовленное мясо сверните рулетом, перевяжите ниткой, уложите на смазанный маслом противень и запеките. При необходимости добавьте воду.

■ Рулет, сняв нитку, нарежьте ломтиками, полейте сочком, образовавшимся при запекании, и подайте с отварным картофелем или рисом.

• Время приготовления 1 час •

БАРАНИНА С ФИСТАШКОВОЙ КОРОЧКОЙ

на 4 порции

- мякоть баранины 800 г
- горчица готовая 2 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка

для соуса:

- фисташки рубленые 100 г
- бульон из баранины 250 г
- лук репчатый 1 головка
- душица сушеная молотая 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Баранину посолите, поперчите, обжарьте целым куском на масле, затем выньте и поставьте в теплое место.

■ Лук мелко порубите и спассеруйте на оставшемся жире. Влейте бульон, уварите наполовину. Приправьте соус солью, перцем и душицей.

■ Подготовленное мясо смажьте горчицей, посыпьте фисташками и запекайте в разогретой до 200 °С духовке 5–7 минут.

■ Жаркое разрежьте на порции и подавайте вместе с приготовленным соусом. Гарнируйте жареными овощами.

• Время приготовления 35 минут •



ОКОРОЧКА ФАРШИРОВАННЫЕ



на 4 порции

- окорочка куриные 4 шт.
- грибы 400 г
- капуста белокочанная 60 г
- ветчина 50 г
- сыр 80 г
- лук репчатый 1 головка
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука 2 ст. ложки
- соль

■ С окорочков снимите кожу чулком, мякоть отделите от костей и мелко порубите.

■ Для фарша капусту нашинкуйте и обжарьте на масле вместе с мелко нарезанными грибами, ветчиной, куриной мякотью и луком. Охладите, затем соедините с тертым сыром.

■ Кожу наполните фаршем, придайте ей форму целой ножки, сколите шпажкой, смочите во взбитом яйце, запанируйте в муке и запекайте 20–25 минут.

■ При подаче гарнируйте свежими или маринованными овощами.

• Время приготовления 1 час •

УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И МОРКОВЬЮ

на 6 порций

- утка 1 шт.
- чернослив без косточек 200 г
- морковь отварная 1 шт.
- яйца 2 шт.
- хлеб белый черствый 2 ломтика
- молоко ½ стакана
- сметана 2 ст. ложки
- орех мускатный тертый

■ Подготовленную тушку утки надрежьте со стороны спинки и аккуратно снимите с нее кожу вместе с крылышками и ножками.

■ Мякоть отделите от костей, вместе с замоченным в молоке хлебом пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, яйца, нарезанные кубиками размоченный чернослив и морковь. Полученным фаршем заполните кожу, края соедините и зашейте.

■ Фаршированную утку посолите, уложите спинкой вниз на противень, смажьте сметаной и жарьте в духовке при 240 °С до образования корочки, затем нагрев уменьшите и доведите птицу до готовности.

■ Освободите утку от ниток и подайте на подогретом блюде, оформив черносливом, маринованными овощами и зеленью.

• Время приготовления 1 час 10 минут •



ТОРТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

на 8 порций

- коржи вафельные 3–4 шт.
- мякоть курицы 800 г
- шампиньоны 400 г
- лук репчатый 200 г
- масло сливочное 200 г
- сыр 150 г
- сливки густые 100 г
- мускатный орех
- перец черный молотый
- соль

■ Филе курицы нарежьте кусочками, обжарьте вместе с луком, нарезанным полукольцами.

■ Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле, затем добавьте мускатный орех, соль, перец, сливки, перемешайте с курицей и луком и протрите.

■ Вафельные коржи прослоите приготовленной массой, сверху нанесите ее тонкий слой, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки. При подаче оформите зеленью.



• Время приготовления 50 минут •

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ





на 4 порции

- клубника, малина, черешня, сливы и абрикосы без косточек по 50 г
- мороженое сливочное 300 г
- кисель фруктовый концентрированный 100 г
- кокосовая стружка 4 ч. ложки

■ Приготовьте кисель по инструкции на упаковке. Остудите.

■ В фужеры разлейте приготовленный кисель и положите по шарику мороженого.

■ Оформите нарезанными фруктами и ягодами, посыпьте кокосовой стружкой и сразу подавайте.

• Время приготовления 30 минут •

ПЕРСИКИ В РЕВЕНЕВОМ СОУСЕ

на 6 порций

- персики 6 шт.
- ревень 400 г
- вода 2 стакана
- вино сухое белое 1 стакан
- сахар ванильный 1 ст. ложка
- тимьян 3 веточки
- сахар 2 стакана

■ Нагрейте воду до кипения, затем добавьте вино, ванильный сахар, рубленый тимьян и сахар. Варите на среднем огне 15 минут. Остудите.

■ Положите в сироп нарезанные персики и варите на слабом огне.

■ Ревень нарежьте кусочками. Персики выньте из сиропа. Сироп уварите на четверть, затем остудите. В сироп положите ревень, доведите до кипения, прогрейте.

■ Персики выложите на блюдо вместе с ревенем в сиропе. Оформите карамелью, клубникой и листиками мяты.





КОНДЕ С БАНАНАМИ



на 6 порций

- бананы 6 шт.
- апельсины 2 шт.
- мандарины 2 шт.
- яблоки 2 шт.
- рис 1 стакан
- желатин 1 ст. ложка
- молоко 2 стакана
- сахар 3 ст. ложки
- вода ½ стакана

■ Рис отварите в молоке, добавьте измельченные бананы (один оставьте для оформления), часть распущенного желатина, перемешайте и наполните массой форму. Охладите.

■ Яблоки, апельсины, мандарины и банан очистите и нарежьте ломтиками.

■ Из сахара и воды приготовьте сироп.

■ Фрукты опустите в сироп на 3 минуты, затем выложите, дайте сиропу стечь.

■ Конде и часть фруктов выложите на блюдо. Оформите оставшимися фруктами, лаймом и ягодами.

БЛАНМАНЖЕ

на 8 порций

- молоко 5 стаканов
- сливки густые 2 стакана
- фисташки и фундук рубленые 1 стакан
- мука рисовая 2 ст. ложки
- сахар
- орех мускатный тертый
- цедра лимона тертая

■ В муку введите 2½ стакана холодного молока.

■ Остальное молоко и сливки прогрейте, всыпьте орехи и постепенно влейте, непрерывно помешивая, молоко с мукой. Добавьте сахар, пряности и варите до загустения.

■ Разлейте в креманки и охладите.

■ При подаче оформите взбитыми сливками, цукатами, карамелью и листиками мяты.



• Время приготовления 20 минут •

МУСС МАЛИНОВЫЙ



Желатин можно распустить и на водяной бане

на 6 порций

- малина свежая или замороженная 4 стакана
- желатин 1 ст. ложка
- вода ½ стакана
- сахар 1 стакан
- яичные белки 2 шт.
- сливки густые 1 стакан



■ Желатин залейте холодной кипяченой водой. Когда крупинки станут прозрачными, откиньте желатин на сито и дайте стечь воде, затем соедините с теплой жидкостью, доведите до кипения, но не кипятите.

■ Из малины отожмите сок. Мезгу залейте горячей водой, добавьте сахар, варите на слабом огне 10 минут. Процедите. Влейте распущенный желатин и перемешайте.

■ Охладите. Добавьте сок, яичные белки и взбейте в пену.

■ Сливки взбейте, разлейте по формам, соедините с малиновым муссом, охладите.

■ При подаче оформите листиками из мастики, джемом, ягодами малины, листиками мяты.

• Время приготовления 30 минут •

ПИРОЖНОЕ В ШОКОЛАДЕ

на 6 штук

- мука пшеничная ½ стакана
- сахарная пудра ½ стакана
- масло сливочное 200 г
- желтки яичные 3 шт.
- миндаль молотый 1 стакан
- цедра лимона тертая 2 ст. ложки

для крема:

- сливки густые 1 стакан
- шоколад темный 200 г

■ Размягченное масло разотрите с сахарной пудрой. Добавьте взбитые желтки и перемешайте. Непрерывно взбивая, всыпьте в смесь миндаль, муку, цедру лимона и снова взбейте. Охладите в течение 1 часа.

■ Формочки наполните тестом и выпекайте его до готовности.

■ Часть шоколада растопите на водяной бане и влейте в сливки. Перемешайте, дайте постоять. Полейте пирожные приготовленным кремом. Оформите их цветками из шоколада, карамелью и звездочками аниса.



• Время приготовления 45 минут •

ТОРТ «ТРЮФЕЛЬ»





на 6 порций

для бисквита:

- мука пшеничная 6 ст. ложек
- сахарная пудра 6 ст. ложек
- яичные желтки 6 шт.
- какао-порошок 3 ст. ложки
- белки яичные 5 шт.
- фундук рубленый 120 г
- масло сливочное ½ стакана

для начинки:

- сливки 1 стакан
- шоколад 300 г
- масло сливочное 4 ст. ложки

для пропитки:

- ром ½ стакана
- сироп клубничный ½ стакана

■ Для бисквита взбейте желтки с сахарной пудрой. Муку смешайте с какао-порошком, просейте, добавьте в желтки и перемешайте.

■ Часть орехов смешайте с растопленным маслом, взбитыми белками и соедините с тестом. Форму смажьте маслом, подпылите мукой, вылейте в нее тесто и выпекайте бисквит до готовности. Остудите.

■ Для начинки сливки прогрейте с шоколадом, добавьте масло и взбивайте, пока масса не остынет.

■ Бисквит разрежьте на три коржа и пропитайте сиропом с ромом. Коржи уложите один на другой, прослоив частью начинки и посыпав орехами. Верх и бока торта также покройте смесью. Оформите пластинками грильяжа и шоколадной стружкой.

• Время приготовления 1 час •

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997
Б71

Блюда для девичника.– 2-е изд.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 32 с.: ил.– (Семь
Б71 поварят).

ISBN 5-8029-1043-7

В книге собраны рецепты блюд, которые украсят любой праздничный стол.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997

2-е издание

Издание для досуга

Блюда для девичника



Ответственный редактор Александр Самойлов
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художник Евгения Суздальцева
Художественный редактор Наталья Тихоплав
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Екатерина Кашина
Компьютерная верстка – Елена Чумак
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 26.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство«Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1043-7